42e Année. — N° 39 27 Septembre 1925

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE



## CHRONIQUE

### L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 15 septembre nous a donné les chiffres de l'écoulement des vins en août, et depuis le début de la campagne (1er octobre 1924).

Les sorties de la propriété en août se sont élevées (Alsace-Lorraine comprise) à 3.940.877 hectolitres, contre 3.276.107 hectolitres en août 1924.

Pour l'ensemble des onze mois écoulés de la campagne en cours, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

| | | |
|---|---|---|
| Sorties de la propriété | oct. 1922-août 1923.... | 40.450.960 hectolitres |
| — — — | oct. 1923-août 1924.... | 41.582.172 — |
| — — — | oct. 1924-août 1925.... | 41.697.296 — |

En Algérie, les sorties se totalisent à 8.768.382 hectolitres, contre 8.704.118 à fin août 1924.

La consommation taxée a encore dépassé, en août, le chiffre de quatre millions d'hectolitres, et s'est élevée à 4.394.417 hectolitres.

Pour les onze mois écoulés, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Consommation taxée | oct. 1922-août 1923 | 43.215.538 | hectolitres |
| — — | oct. 1923-août 1924 | 44.665.869 | — |
| — — | oct. 1924-août 1925 | 45.552.381 | — |

La différence en plus pour l'exercice actuel est assez coquette : 886.512 hectolitres en onze mois.

Le stock commercial s'est très sensiblement réduit au cours du mois d'août :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Stock commercial à fin | janvier 1914 | 12.027.127 | hectolitres. |
| — — — | janvier 1919 | 6.150.533 | — |
| — — — | janvier 1921 | 10.158.089 | — |
| — — — | août 1921 | 8.228.580 | — |
| — — — | mars 1922 | 11.345.732 | — |
| — — — | octobre 1922 | 9.576.094 | — |
| — — — | octobre 1923 | 10.159.760 | — |
| — — — | avril 1924 | 11.844.042 | — |
| — — — | septem. 1924 | 10.731.519 | — |
| — — — | avril 1925 | 11.687.494 | — |
| — — — | juin 1925 | 11.113.014 | — |
| — — — | **juillet 1925** | **11.101.534** | — |
| — — — | **août 1925** | **10.846.120** | — |

Stock commercial en Alsace-Lorraine : 325.433 hectolitres, contre 362.999 à fin juillet.

Stock en Algérie : 473.851 hectolitres, contre 586.974 à fin juillet.

La campagne des vins nouveaux s'est ouverte dans des conditions satisfaisantes. On a signalé un peu d'accalmie sur nos marchés ? Cela ne saurait surprendre, après le « bond » qu'ont fait les cours en six semaines. Un peu de patience, très peu sans doute, et l'on repartira du bon pied.

## La production du vin en Italie

D'après les prévisions du *Giornale Vinicolo italiano*, la récolte de 1925 s'élèverait à 63.830.000 quintaux de raisins, qui, défalcation faite des fruits consommés en nature, donneraient environ 42.044.400 hectolitres de vin, soit 4.664.800 hectolitres de moins qu'en 1924.

Cette récolte est la plus faible des trois dernières années. On avait compté, en effet, 70.690.000 quintaux de raisins en 1924, et 83.848.000 en 1923.

Le *Giornale Vinicolo* est d'avis que l'Italie pourrait aisément consommer tout le vin qu'elle produit. En ne comptant pas les enfants au-dessous de douze ans, il suffirait que les 30 millions d'habitants de la péninsule consommassent 1/2 litre de vin par jour, quantité correspondant à 54 millions d'hectolitres.

En Italie comme en France, on se plaint des restaurateurs et hôteliers qui comptent le vin *à part*, et à des prix souvent exagérés — nous dit M. Pietro Ceretti dans l'*Italia vinicola ed agraria* : de 9 à 25 lire le litre, dans des établissements qui ne sont pas de premier ordre.

## Office des producteurs de blé du Sud-Ouest

Intéressante initiative des agriculteurs de la Haute-Garonne. L'article 2 des Statuts, que nous reproduisons ci-dessous, permettra d'en apprécier toute la valeur.

Art. 2. — La Société a pour objet, directement ou indirectement, de contribuer à favoriser le développement de l'agriculture, dans toute la France, et plus particulièrement dans la région du Sud-Ouest.

Dans ce but, servir d'intermédiaire aux agriculteurs pour l'achat et la vente de semences, engrais, instruments agricoles, bestiaux, fourrages et en général de toutes les matières nécessaires à l'exploitation agricole.

Améliorer, augmenter et intensifier la production dans toutes les branches de l'activité agricole.

Fournir aux agriculteurs la main-d'œuvre française ou étrangère qui leur sera nécessaire.

Assurer aux agriculteurs la vente de leurs produits dans les meilleures conditions soit à l'état naturel, soit après transformation.

Procéder à toutes recherches ou démarches dans le but de faciliter aux agriculteurs la conservation de leurs produits, dans des greniers, caves, magasins, coopératives : leur procurer sur les produits ainsi conservés tous emprunts, avances de fonds ou ouvertures de crédit ou effectuer elle-même ces opérations pour son propre compte.

Créer toutes coopératives ou Sociétés d'intérêt collectif agricole nécessaires ; pourvoir à leur bon fonctionnement et leur procurer tous concours financiers nécessaires.

Acheter tous terrains, construire tous silos ou magasins et faire tous établissements nécessaires pour recueillir les denrées des agriculteurs.

Faire toutes opérations de courtage, banque, entreposage, location de silos et magasins, prêts, warrants sur les marchandises entreposées, manutention, transports, locations d'emballage, assurances.

Publier tous journaux périodiques ou brochures pouvant contribuer à étendre son action.

Etant expressément stipulé que toutes opérations d'achat et de vente des produits agricoles, de marchandises ou matériel quelconque dans le but de réaliser des bénéfices, sont interdites à la Société.

Et, en somme, toutes opérations quelconques, commerciales, industrielles, financières, immobilières ou mobilières se rapportant directement ou indirectement aux objets ci-dessus.

Le programme est vaste ; mais nous sommes convaincu que les hommes d'initiative qui ont entrepris de le réaliser, sauront le mener à bien.

Le siège de cette association est à Toulouse (9, rue Ozenne).

## Le Cartel des Phosphates Nord-Africains

Nous lisons dans le journal *L'Information :*

*Valeurs phosphatières.* — « On ne paraît pas se rendre compte suffisamment des avantages que présentent pour les Sociétés phosphatières les accords passés en ces derniers temps.

En effet, les prix de vente qui s'étaient effondrés jusqu'à 42 francs la tonne fob ont remonté depuis ces accords à 60 fr. et on a des raisons de croire que dans un délai assez proche ils pourraient atteindre la parité or d'avant-guerre. Or il ne faut pas oublier que cette parité est de 85 fr. environ, c'est-à-dire que les prix de vente seraient presque doubles de ceux du premier semestre 1925. Même en tenant compte que ces derniers prix étaient des prix de vente à perte, on voit facilement l'importance des bénéfices que les Sociétés phosphatières sont appelées à réaliser aux nouveaux prix.

Les cours actuels des grandes valeurs phosphatières ne paraissent tenir aucunement compte de ces brillantes perspectives ».

Les « perspectives » sont moins « brillantes » pour les agriculteurs !

## Enquête sur la production des piquettes

Dans quelles exploitations fait-on des piquettes ?

Dans les vignobles de plaine ? Dans les vignobles de coteaux ?

Fait-on des piquettes dans les grandes exploitations (produisant plus de 1.000 hectos, par exemple) ?

Le petit propriétaire qui produit des vins de 8 à 9 degrés fabrique-t-il des piquettes, ou boit-il son vin purement et simplement ?

Existe-t-il des régions où l'on ne fait pas de piquettes ? Des régions où l'on en fait trop ?

Nous faisons appel à tous nos lecteurs pour nous documenter sur cette question, qui a donné lieu à tant de controverses au cours des derniers mois.

L. Degrully.

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

### Campagne 1924-1925 (Mois d'Août)

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois d'Août | Total depuis le début de la campagne | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois d'Août | Total depuis le début de la campagne | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitre |
| 1 | Ain | 16.025 | 195 454 | 32.6[illegible]8 | 323.839 | 49.869 |
| 2 | Aisne | 37 | 22.182 | 40.414 | 4[illegible]5 472 | 69.006 |
| 3 | Allier | 15.075 | 200 928 | 55.877 | 537 274 | 56.583 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 1.552 | 6.021 | 6.600 | 51 830 | 5 0[illegible]0 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 555 | 10 020 | 10 059 | 92 206 | 9.938 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 1 857 | 49 628 | 45.845 | 549.495 | 55.899 |
| 7 | Ardèche | 30.732 | 349.491 | 24 460 | [illegible]46 850 | 29.758 |
| 8 | Ardennes | » | » | 20.667 | 204 757 | 40.285 |
| 9 | Ariège | 1.449 | 42.699 | 15.612 | 124 288 | 10.490 |
| 10 | Aube | 3.727 | 67.944 | 35.436 | 388 667 | 53 556 |
| 11 | Aude | 636.875 | 4.4[illegible]7.299 | 43 63[illegible] | 489.256 | 112 834 |
| 12 | Aveyron | 5.837 | 80.320 | 35.969 | 354 743 | 23 105 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 110.146 | 1.024.183 | 98.8[illegible]8 | 1 027 693 | 119.045 |
| 14 | Calvados | » | » | 12.493 | 114 372 | 46.686 |
| 15 | Cantal | 9 | 822 | 25.859 | 260 373 | 22.108 |
| 16 | Charente | 4.282 | 528 227 | 32.484 | 500 311 | 30.569 |
| 17 | Charente-Inférieure | 49.236 | 1.025 303 | 43 149 | 377 261 | 59.206 |
| 18 | Cher | 7.428 | 90 724 | 32.72[illegible] | 331 756 | 42.992 |
| 19 | Corrèze | 1.330 | 23.706 | 21 592 | 230.947 | 24.444 |
| 21 | Côte-d'Or | 12.840 | 173.825 | 52.[illegible]63 | 550 535 | 430.467 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 10.603 | 103 633 | 30.874 |
| 23 | Creuse | » | » | 30.333 | 288 038 | 28.061 |
| 24 | Dordogne | 51.325 | 606.972 | 36.998 | 390.039 | 44.302 |
| 25 | Doubs | 8 | 613 | 46.630 | 477 267 | 63 954 |
| 26 | Drôme | 8.863 | 141.818 | 15.605 | 109.804 | 26.646 |
| 27 | Eure | 1 | 12 | 12.516 | 144.789 | 24.426 |
| 28 | Eure-et-Loir | 120 | 1.342 | 26.348 | 232.779 | 47.082 |
| 29 | Finistère | » | » | 53.147 | 493 037 | 92 421 |
| 30 | Gard | 319.757 | 3.936 527 | 51.791 | 568.842 | 71.477 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 24.472 | 251 916 | 47.697 | 473.095 | 45 487 |
| 32 | Gers | 57.900 | 670.136 | 13.514 | 132.386 | 39 542 |
| 33 | Gironde | 302.228 | 3.317.278 | 143.547 | 1.706.760 | 1 647.086 |
| 34 | Hérault | 1.111.783 | 10.997.758 | 71.807 | 856.146 | 431.431 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | » | 13.029 | 128 384 | 41.125 |
| 36 | Indre | 14.083 | 125.330 | 23.902 | 218 273 | 25 969 |
| 37 | Indre-et-Loire | 87.231 | 1.038.787 | 47.027 | 507.567 | 77 4[illegible]8 |
| 38 | Isère | 20.157 | 220 445 | 62.117 | 619.226 | 69 786 |
| 39 | Jura | 5.752 | 55.827 | 33.427 | 317 387 | 50 458 |
| 40 | Landes | 15.697 | 146 196 | 28.126 | 270.427 | 20.996 |
| 41 | Loir-et-Cher | 54.182 | 870.597 | 28.536 | 327.895 | 52.174 |
| 42 | Loire | 13.692 | 191 785 | 115.536 | 1.2[illegible]9.603 | 147.698 |
| 43 | Loire (Haute-) | 173 | 2.925 | 49 541 | 464 715 | 51.047 |
| 44 | Loire-Inférieure | 54.321 | 641.301 | 72.656 | 814 583 | 93 843 |
| 45 | Loiret | 23 035 | 269.804 | 52.629 | 483 801 | 76 023 |
| 46 | Lot | 11.945 | 163 579 | 15.329 | 161.901 | 7 179 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 42.734 | 453.512 | 27.164 | 266.570 | 23.106 |
| 48 | Lozère | 467 | 7.152 | 9.172 | 82.001 | 7 656 |
| 49 | Maine-et-Loire | 47.182 | 663 672 | 50.534 | 609.269 | 180.762 |
| 50 | Manche | » | » | 4.457 | 39 365 | 20.061 |
| 51 | Marne | 1.258 | 151.567 | 106.356 | 1.099.245 | 1.116.886 |
| 52 | Marne (Haute-) | 226 | 5.174 | 23.140 | 325.500 | 58 221 |
| 53 | Mayenne | 24 | 955 | 3.303 | 37 170 | 14 351 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 759 | 10.691 | 83.433 | 880 741 | 164 479 |
| 55 | Meuse | 9 | 328 | 39.696 | 407.791 | 51 8[illegible]0 |
| 56 | Morbihan | 49 | 544 | 10.75[illegible] | 106 454 | 31 8[illegible]1 |
| 58 | Nièvre | 5.677 | 75.362 | 41.176 | 388 148 | 55 541 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois d'Août | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Total depuis le début de la campagne | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois d'Août | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Total depuis le début de la campagne | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 59 | Nord | » | » | 77.199 | 850.920 | 249.050 |
| 60 | Oise | » | » | 33.585 | 348 232 | 66.399 |
| 61 | Orne | » | » | 4.289 | 41.748 | 12.939 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 33.640 | 373.440 | 98.410 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 18.264 | 191.028 | 67.249 | 655.887 | 73.744 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 9.230 | 94.523 | 50.982 | 462.687 | 57.405 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 964 | 13.378 | 20.109 | 173.497 | 18.931 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 272.446 | 2.564.982 | 43.716 | 548.204 | 87.253 |
| 69 | Rhône | 50.694 | 622.409 | 157.810 | 1.696.034 | 362.200 |
| 70 | Saône (Haute-) | 58 | 1.292 | 53.471 | 515.655 | 70.161 |
| 71 | Saône-et-Loire | 60.804 | 654.070 | 79.060 | 747.774 | 167.823 |
| 72 | Sarthe | 2.593 | 37.779 | 9.309 | 103.641 | 21.917 |
| 73 | Savoie | 7.495 | 115.627 | 25.020 | 263.184 | 32.038 |
| 74 | Savoie (Haute-) | 1.249 | 25.681 | 23.270 | 221.599 | 38.960 |
| 75 | Direction de la Seine | » | 5 | 531.030 | 5.833.942 | 1.354.007 |
| 75 | Direction des droits d'entrée | » | » | 278.370 | 3.039.894 | 833.457 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 66.250 | 692.913 | 227.426 |
| 77 | Seine-et-Marne | 30 | 376 | 57.605 | 532.564 | 99.171 |
| 78 | Seine-et-Oise | 41 | 763 | 122.452 | 1.190 881 | 203.296 |
| 79 | Sèvre (Deux-) | 7.563 | 88.472 | 31.561 | 276.955 | 34.449 |
| 80 | Somme | » | » | 26.376 | 261.599 | 45.296 |
| 81 | Tarn | 40.023 | 563.131 | 30.325 | 328.058 | 33.198 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 20.334 | 195.453 | 10.345 | 105.858 | 12.115 |
| 83 | Var | 149.919 | 1.830.015 | 52.673 | 511.064 | 31.869 |
| 84 | Vaucluse | 35.136 | 468.461 | 15.575 | 143.674 | 38.923 |
| 85 | Vendée | 28.926 | 204.373 | 25.860 | 217.832 | 24.382 |
| 86 | Vienne | 38.868 | 358 041 | 26.437 | 233.638 | 22.104 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 6 | 624 | 51.357 | 485.466 | 59.275 |
| 88 | Vosges | 45 | 274 | 59.804 | 598.426 | 98.473 |
| 89 | Yonne | 14.623 | 214.456 | 28.259 | 293.020 | 49.633 |
| | **Total pour la France.** | 3.933.080 | 41.477.993 | 4.296.765 | 44.515.632 | 40 846.120 |
| | Moselle | 348 | 14.983 | 34.049 | 348.998 | 76.621 |
| | Bas-Rhin | 3.608 | 88.829 | 24.790 | 279.929 | 137.026 |
| | Haut-Rhin | 3.841 | 115.491 | 38.813 | 437.772 | 111.786 |
| | **Totaux pour l'Alsace et Lorraine** | 7.797 | 219.303 | 97.652 | 1.036.699 | 325.433 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 346.934 | 3.753.600 | » | » | 174.906 |
| | Constantine | 121.869 | 1.286.636 | » | » | 32.527 |
| | Oran | 213.965 | 3.728.146 | » | » | 266.418 |
| | **Total pour l'Algérie** | 682.768 | 8.768.382 | » | » | 473.851 |

# SOCIÉTÉ CENTRALE D'AVICULTURE DE FRANCE

Paris 8-11 novembre 1925, au Jardin d'Acclimatation. 52me Exposition Nationale d'Aviculture organisée par la Société Centrale d'Aviculture. Programme et règlement, 34, rue de Lille. Paris. (7me).

Paris 10-15 février 1926, au nouveau Palais des Expositions. 53me Exposition Internationale organisée par la Société Centrale d'Aviculture. Programme et règlement, 34, rue de Lille. Paris. (7me). Clôture des engagements le 31 décembre 1925.

# CONGRÈS VITICOLE DE TOURS

*(12 septembre 1925)*

## LES VŒUX DU CONGRÈS

*Les délégués des groupements viticoles constituant la Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest, réunis pour la première fois à Tours, en Congrès, le 12 septembre 1925,*

*Affirment l'indéfectible solidarité des vignerons du bassin de la Loire ;*

*S'engagent à poursuivre, en liaison avec les parlementaires des quatorze départements viticoles du Centre et de l'Ouest, la réalisation complète et rapide des résolutions ci-après :*

### I. Régime douanier

Le Congrès,

Considérant qu'avant d'envisager le contingentement des vins français, il convient de limiter rigoureusement les importations de vins étrangers ;

Considérant que notre régime douanier est nettement défavorable à la viticulture, puisque les tarifs facilitent l'importation des vins étrangers et s'opposent à une large exportation des vins français ;

Demande aux sénateurs de la région du Centre et de l'Ouest d'unir leurs efforts pour que, dès la rentrée, la Haute Assemblée vote le texte intégral de la proposition de loi adoptée par la Chambre portant le droit d'entrée sur les vins ordinaires à 42 francs par hecto ;

Demande au Gouvernement de ramener le contingent des vins tunisiens à 300.000 hectolitres et de veiller à ce que ce contingent ne soit pas dépassé ;

Réclame l'adjonction d'un expert viticole du bassin de la Loire à MM. Barthe et Roustan, désignés pour suivre les négociations engagées à l'heure actuelle avec l'étranger ;

Réclame la désignation de représentants qualifiés du monde viticole, parmi les négociateurs des traités de commerce avec tous les pays étrangers ;

Demande que les tarifs douaniers tiennent compte aussi exactement que possible des fluctuations du change.

### II. Contingentement des récoltes et limitation des vignobles

Le Congrès,

Considérant que la limitation des vignobles constituerait une atteinte intolérable au droit de propriété et à la liberté individuelle ;

Considérant, d'ailleurs, qu'il n'y a aucune raison d'envisager cette limitation dans les régions du Centre et de l'Ouest puisque la surface du vignoble n'y a cessé de décroître ;

Considérant qu'il importe seulement d'agir par persuasion auprès des viticulteurs pour qu'ils n'augmentent pas leurs plantations, mais pour qu'ils tendent de plus en plus à faire des vins de qualité ;

S'oppose à toute mesure arbitraire de limitation du vignoble, par voie réglementaire ou législative et pour la même raison à tout contingentement des récoltes.

### III. Vins anormaux, limitation du degré

Le Congrès,

Considérant que, seuls, peuvent être qualifiés anormaux, les vins adultérés ;

Considérant que tel n'est pas le cas des vins naturels, provenant de la fermentation du jus de raisin frais pesant moins de 6°5 ou ne répondant pas à certaines règles œnologiques généralement inconnues des viticulteurs et des négociants ;

Considérant que ces règles ont été établies par d'éminents œnologues du Midi, sans qu'on ait suffisamment tenu compte de la composition naturelle des vins du Centre et de l'Ouest ;

Considérant que certains vins, excellents de ces régions, ne répondent pas toujours aux règles Gautier, Halphen et Roos ;

Considérant que des règles de ce genre ne peuvent pas s'appliquer dans toute leur rigueur à tous les vins de France et qu'il y a lieu de les adapter aux différentes régions viticoles ;

Déclare s'opposer au projet de réglementation des vins *dits* anormaux ;

Toutefois, des abus ayant été constatés dans certains vignobles (culture, mode de taille, irrigation), le Congrès admet que des règles très précises éliminent du marché des vins produits par ces vignobles situés dans une région bien déterminée.

### IV. Vinage à la cuve

Le Congrès,

Considérant que l'addition d'alcool de vin à la cuve aurait des avantages œnologiques incontestés ;

Considérant qu'au point de vue économique, cette opération présenterait une supériorité évidente sur la chaptalisation — la production du sucre étant insuffisante pour la consommation nationale ;

Considérant que le vinage à la cuve ne favoriserait ni le mouillage ni la fraude ;

Emet le vœu que le vinage à la cuve en franchise soit autorisé.

### V. Hybrides

Considérant que la recherche d'hybrides producteurs directs donnant des vins irréprochables pour la consommation courante présente un intérêt indéniable ;

Considérant que les mauvais hybrides finiront rapidement par être éliminés du marché ;

Proclame la nécessité de maintenir les vieux cépages français de qualité qui ont fait la gloire des vins de France ;

Emet le vœu que toute liberté soit laissée à la culture des hybrides et à la vente de leurs vins, et que les études concernant les hybrides soient poursuivies par les Offices agricoles.

### VI. Tarifs de transport et charges fiscales

Le Congrès,

Emet le vœu que les vins destinés à l'exportation bénéficient d'une tarification réduite ;

S'oppose à tout dégrèvement pour les transports de vins à l'intérieur, à moins que ce dégrèvement soit rigoureusement proportionnel à la distance parcourue.

Emet, en outre, le vœu que soient ramenés à 10 francs par hectolitre les droits de circulation sur les vins.

### VII. Divers

Le Congrès,

Demande aux pouvoirs publics de veiller à ce que la circulation des piquettes et des vins de deuxième cuvée soit rendue impossible et à la répression plus sévère du mouillage ;

Demande le vote rapide de la proposition de loi Moutet-Lafont, prohibant les apéritifs anisés véritables succédanés de l'absinthe ;

Réclame l'abrogation du décret du 16 août 1925 concernant le coupage des vins mutés et les obligations imposées aux producteurs vendant leurs vins aux détaillants ;

Proteste énergiquement contre toute entrave à la libre exportations des fruits à cidre.

N*

---

# SIROP DE RAISIN

## MÉTHODES ET APPAREILS DE CONCENTRATION (1)

L'idée de concentrer le moût de raisin pour en utiliser le sucre à des préparations variées n'est pas nouvelle. La fabrication du sirop de raisin a même été importante à l'époque du blocus continental alors que la France était privée de sucre de canne. Le sirop de raisin remplaçait le sucre. Mais cette fabrication ne pouvait pas lutter avec le sucre de canne ; elle cessa donc dès que celui-ci put revenir en France.

Depuis cette époque, la concentration du moût de raisin a continué à être appliquée à certaines spécialités parmi lesquelles on peut citer le vin cuit, estimé par les populations provençales surtout, le raisiné de famille, avec ou sans le concours d'autres fruits, les vins du type Malaga.

Pour ce dernier, la concentration n'est pas autre chose qu'une véritable fabrication de caramel de raisin. Le moût est évaporé à feu nu dans de larges bassins en cuivre, jusqu'à presque dessiccation. Dans la dernière phase de l'opération presque tout le sucre et notamment le levulose est transformé en caramel. La masse restant pâteuse, quand elle est chaude, se solidifie par refroidissement. On la dissout dans du vin blanc, le produit obtenu étant dit « Vino tinto » sert ensuite par mélange avec des mistelles à faire les divers types de Malaga.

Mais ces préparations, qui se font depuis des siècles, ne sont pas les seules pour lesquelles on ait tenté depuis le blocus continental d'utiliser la concentration.

Le Dr Frédéric Cazalis, dans son traité de « L'art de faire le vin », rapporte il y a plus de cinquante ans, qu'en Italie, on élimine une certaine quantité d'eau du moût de raisin, et expose la manière d'opérer. Il ajoute qu'une

(1) *Bulletin de l'Office Agricole du Midi.*

addition de 7 à 8 litres de ce moût concentré jusqu'aux 3/4 par exemple, à un hectolitre de moût ordinaire, permet d'élever de deux degrés du glucomètre, la densité de celui-ci. C'était donc déjà la chaptalisation au moyen de sirop de raisin.

En 1852 un brevet était pris pour la concentration des moûts par Martin, pharmacien à Avignon.

En 1881, nous voyons apparaître l'application du vide dans un appareil concentrateur de moûts de MM. Mussi frères, de Conegliano (Italie).

Vers 1885, Springmühl applique, lui aussi, le vide à la même opération, laquelle comme le rappelle M. Viala était, vers la même époque, effectuée industriellement en Californie.

Enfin en 1900, j'appliquais moi-même la concentration dans le vide, dans le but d'obtenir, par une réduction relativement faible du volume du moût ou de la vendange, des vins blancs, rosés ou rouges du degré alcoolique qu'on voulait, avec une vendange quelconque et par une réduction de volume poussée, jusqu'à obtenir une densité de 35° Baumé environ, pour le résidu, des sirops pouvant être consommés en nature, servir de base à des confitures diverses, ou même servir à la chaptalisation.

Je puis bien rappeler qu'à cette époque, les divers produits obtenus, notamment des vins de 12 à 14° tirés de la vendange d'Aramon à 7°, ont été présentés aux sociétés agricoles de Montpellier et jugés de premier ordre par un comité de dégustateurs des plus exercés.

Depuis, l'Ingénieur italien Monti a pratiqué à Tunis la concentration mixte, consistant à éliminer par le froid, dans une première phase, une certaine proportion d'eau sous la forme de glace, la concentration dans le vide étant appliquée dans une deuxième phase, pour éliminer le reste de l'eau, jusqu'à consistance pâteuse du résidu.

M. Monti a fait ensuite des produits d'une très grande finesse, y compris celui qu'il a appelé « miel de raisins » à cause de son analogie complète de consistance et d'aspect avec le miel d'abeilles.

Mais cette idée de concentration du jus de raisin pour étendre les applications du produit de la vigne, ne s'est pas généralisée. Elle intéressait chaque fois que la menace d'une crise viticole était dans l'air, reprenait un certain regain d'intérêt à chaque nouvelle menace de crise, et s'oubliait.

Toutefois, il en est resté quelque chose d'application courante. En Grèce, la Société Hellénique des vins et spiritueux, fait en grande quantité des vins ordinaires de raisins frais, mais elle a aussi à sa disposition d'énormes masses de raisins secs, qu'elle ne peut pas utiliser entièrement à la fabrication des vins de consommation. Elle en peut bien faire pour les rares pays qui l'acceptent encore, mais non pour les autres, ni même pour la Grèce elle-même.

Dès lors, après extraction méthodique du sucre, ces moûts de raisins secs sont soumis à la concentration dans le vide allant jusqu'à la production du glucose cristallisé en masse, servant à la préparation de confiseries spéciales à l'Orient, ou même simplement de sucre, et à de véritables sirops de levulose, de goût très fin, séparés par essorage de la cristallisation du glucose.

A Marseillan, vers 1895, la concentration par chauffage à la vapeur à l'air libre et même dans le vide, était appliquée à des moûts pour les enrichir en sucre. Dans le premier cas, une concentration peu importante avait pour but d'enrichir ces moûts en sucre pour en obtenir, par alcoolisation, des

mistelles de haute densité ; dans le second cas, la concentration pouvait être poussée jusqu'à consistance de sirop, dont l'un des emplois était l'édulcoration des eaux de vie.

Les appareils créés par M. Martinand pour la concentration par chauffage à la vapeur à l'air libre, consistaient en tubes métalliques superposés au nombre de 7 à 8, en cuivre nu, à l'intérieur desquels circulait de la vapeur sous pression, tandis que le moût concentré, ruisselait en lame mince à la surface externe des tubes, tombant de l'un sur l'autre. Au bas de l'appareil on recueillait des moûts de 20 à 22° Baumé, en partant de moûts de 10 à 12°.

A Cette, on emploie beaucoup actuellement, et depuis une vingtaine d'années, dans un but analogue, des appareils créés par moi-même et qui existent dans plusieurs maisons importantes de cette ville.

Ces appareils sont destinés à désulfiter et concentrer dans une notable mesure, les mutés au soufre préparés en Algérie au moment des vendanges. On les a utilisés pendant longtemps au désulfitage des moûts, en vue de la fabrication des vins dits « mi-fermentés » dont l'emploi était seul autorisé pour l'édulcoration des vins blancs. Ils continuent à servir maintenant, à la fabrication des mistelles à haut titre en sucre, depuis que l'édulcoration des vins blancs peut se faire licitement avec ces produits, qui trouvent en outre un emploi important dans la préparation des divers apéritifs à base de vin.

Le principe est le chauffage à la vapeur à l'air libre. L'appareil consiste en un tube de cuivre plus ou moins long, suivant la puissance qu'on veut donner à l'appareil, enroulé en spirale horizontal dans un bac cloisonné lui-même en spirale. La vapeur de chauffage sous pression circule à l'intérieur des tubes, tandis que le moût à désulfiter et à concentrer circule dans la cloison spiralée, au milieu de laquelle se trouve le tube de chauffage. L'appareil comporte naturellement un générateur de vapeur de puissance appropriée, ainsi qu'un dispositif récupérant la chaleur du moût désulfité et concentré, cette chaleur étant appliquée à amener le moût à désulfiter à une température voisine de l'ébullition, à son entrée dans l'appareil.

Les divers appareils dont je viens de parler mettent les moûts en contact avec du cuivre nu.

En 1900, j'ai essayé plusieurs métaux, aluminium, alliage aluminium-cuivre, nickel et même argent, et je suis revenu au cuivre nu, comme étant le métal le plus convenable, tant par sa résistance à l'attaque par les principes acides des moûts, que par son prix relativement faible.

Sous la seule condition que la surface soit absolument propre, l'attaque du métal est nulle, aussi bien par l'acide sulfureux que peut contenir le moût que par ses acides organiques. C'était d'ailleurs là un résultat à prévoir car pour la fabrication industrielle courante des sirops de fruits, des fruits confits et des diverses confitures, les bassins en cuivre sont seuls utilisés.

Pour la concentration dans le vide appliquée aux produits de la vigne, il n'y a donc pas lieu de songer à un autre métal que le cuivre, mais les appareils doivent être conçus de telle sorte que l'intérieur en soit facilement accessible pour un nettoyage parfait.

Essentiellement, ils doivent être constitués par une chaudière en cuivre parfaitement étanche, reliée à un conducteur, celui-ci étant d'un système quelconque, mais plutôt, à mon avis, un conducteur par injection, l'eau évaporée n'étant pas à recueillir, relié lui-même à une pompe dite « à air

humide » aspirant à la fois, l'eau de condensation, l'eau condensée, l'air ou les gaz dissous dans le liquide à concentrer et enfin l'air s'introduisant inévitablement par infiltration des joints.

On doit prévoir que ces appareils pourront être appliqués à la fabrication des sirops et à celle des marmelades, c'est-à-dire des produits chargés de principes solides, dans un liquide plus ou moins concentré. Si le chauffage à la vapeur par serpentins convient bien pour la concentration en vue de l'obtention de sirops, il n'en est plus de même pour la fabrication des marmelades. Je pense donc que le chauffage par double fond n'opposant pas l'obstacle du serpentin à des matières plus ou moins pâteuses, devra être préféré.

Mais la puissance d'un tel appareil étant fonction à la fois de la surface de chauffe et de la différence de température existant de part et d'autre de la paroi, on donnera à la chaudière à cuire une forme telle, que cette surface de chauffe soit le plus étendue possible, de même que la surface d'évaporation qui, elle aussi, présente quelque importance. Un cylindre de grand diamètre pour une surface relativement faible permet d'obtenir ce double résultat.

Le goût de cuit que pourraient contracter les produits fortement concentrés est surtout dû à la température à laquelle se trouvent portées les portions du produit à concentrer, au contact de la paroi de la surface de chauffe. La vapeur à 1 kg. de pression, est à une température de 120°, à laquelle le goût de cuit peut déjà se manifester atténuant très sensiblement la finesse du produit. Les résultats les meilleurs que j'ai obtenus, l'ont été avec de la vapeur détendue à 100°. Il paraît donc intéressant de développer suffisamment la surface de chauffe pour n'utiliser que la vapeur détendue. Dans ces conditions il semble que la force motrice nécessaire pour le mouvement de la pompe à vide ou même, le cas échéant, de celle d'alimentation du conducteur pourra être économiquement la vapeur, car après avoir servi comme force motrice, cette même vapeur, à son échappement des cylindres, pourra servir au chauffage, avec, s'il y a lieu, un complément, venu directement du générateur.

Les appareils pour être de conduite facile devront être simples.

Les évaporateurs à effet multiple du type de ceux employés en sucrerie, ne doivent pas être envisagés. Ils sont, sans doute plus économiques et leur emploi s'impose quand il s'agit d'évaporer quotidiennement des milliers d'hectolitres d'eau. Ils ne sont pas à envisager pour une petite industrie du genre de celle qui nous occupe. L'importance d'une usine de concentration ne peut d'ailleurs être comprise que dans des limites assez restreintes, car les frais de transport des moûts ou des vendanges à concentrer, au delà d'un rayon déterminé, viendraient bien inutilement élever le prix de revient.

L. Roos,

Directeur de la Station Œnologique de l'Hérault.

# LE VIGNOBLE DE STEINBERG (1)

Le vignoble fut, paraît-il, établi par les moines du cloître d'Eberbach au début du XII$^e$ siècle. Il avait alors une superficie de 14 morgen et ses vins représentaient déjà « les plus grosses et les plus brillantes perles du collier composé des crus les plus renommés du Rheingaù » — « sie bilden wohl des grösten und glänzendstent flüssigen Perlen in der Kette der rheingaüer hochgewächse ».

Ce « Weingarte » (jardin produisant du vin), d'autrefois, est devenu un des plus célèbres « weinberg « du Rheingaù. Sa superficie actuelle est de 110 morgen.

Il faut tout d'abord remarquer sa bonne exposition : Sud-ouest. Abrité des vents du Nord par une forêt, de l'Est, par sa propre pente, qui le soustrait aussi au brouillards du Rhin.

Le « Steinberg » (montagne de pierre) domine un plateau ventilé et se dresse convenablement, face au soleil, utilisant au mieux ses rayons.

La désagrégation des schistes du Taùnùs, donne au sol de ce vignoble la composition suivante :

| | | |
|---|---|---|
| 0,13 — 0,76 | o/o | magnésie. |
| 0,36 — 0,51 | — | chaux. |
| 0,087 — 0,705 | — | acide phosphorique total. |
| 0,93 — 6,02 | — | acide phosphorique soluble au citrate |
| 0,24 — 0,35 | — | potasse. |
| 0,07 — 0,11 | — | azote. |

Bon support auquel est incorporé une formule convenablement établie.

Par morgen (1/4 d'hectare).

Tous les trois ans, 20.000 kilogr. de fumier de ferme — ou bien — chaque année, 7.000 kilogr. épandus en automne ou au printemps.

En plus, chaque année, on peut compléter cette fumure par l'apport chimique suivant :

| | | |
|---|---|---|
| 10 | kilogr. | d'acide phosphorique |
| 40 | — | de potasse. |
| 20 | — | d'azote. |

Le vignoble est bien divisé, en parcelles de 30 ares environ ; on en compte 80 groupées en XII lager (terroirs). Chacun d'eux a ses caractéristiques, données par l'exposition, la nature du terrain et l'âge des plants. Les chemins sont pavés. Des conduites permettent de remplir des bacs en ciment destinés à préparer la bouillie bordelaise. Les ceps sont soigneusement palissés sur des fils de fer. Des murettes soutiennent coquettement la terre.

Le cépage favori est le « Riesling » (variété : Rhein-riesling). On trouve cependant dans la partie supérieure du vignoble, « des raisins d'Orléans », mais en faible proportion.

La lutte contre les parasites animaux et végétaux est entreprise avec méthode. Des pièges lumineux capturent les papillons de cochylis-eudémis. Des panneaux englués ont été essayés avec succès. A ce sujet, nous pouvons avoir utilement recours aux recherches faites par le Professeur Dewitz sur

(1) M. Biron. — Les vignobles domaniaux dans les provinces Rhénanes, Wiesbaden 1924 (chapitre IV, § 3).

ces parasites, dont les résultats sont consignés dans ses publications françaises (*Progrès agricole*) et allemandes.

Des pulvérisations insecticides (à base de sels d'arsenic soluble), cherchent à atteindre, le plus efficacement possible, les larves.

Une tache phylloxérique, assez importante, condamne la parcelle nº 60 de Pflänzer, 29 ares 56.

Le 15 octobre 1923, j'ai eu l'occasion d'assister à un traitement au sulfure de carbone, employé sous une forme commerciale, injecté à raison de 378 grammes de ce liquide par mètre carré, en onze trous. Cette opération doit être répétée trois fois.



VUE DU VIGNOBLE DE " **Steinberg** "
prise de la Station météorologique, dans la direction indiquée par la flèche.

Ce jour-là, les opérateurs avaient découverts 8 insectes sur les racines de trois ceps. La tache fut à peu près délimitée, au rayon fut ajouté cinq mètres et un fil de fer fut tendu. Un second périmètre encercla ensuite le premier, distant de 50 mètres.

La traversée d'un tel enclos est rigoureusement interdite.

Suivant la législation allemande, tout terrain phylloxérique appartenant à des particuliers ne doit pas être planté en vignoble pendant une durée d'au moins sept années. Cependant, on comprend fort bien que l'arrachage d'une parcelle aussi réputée donne sérieusement à réfléchir et provoque ainsi une entorse au règlement général.

On peut, il est vrai, *essayer* de prolonger la vie d'un cep dont les racines sont atteintes par le phylloxéra, mais je ne crois pas que, malgré des règlements et les traitements les plus sévères, on puisse arriver à détruire l'insecte, radicalement.

La lutte contre le Phylloxéra en Rhénanie constitue, pour les allemands, une question capitale, qui est d'ailleurs rarement acceptée comme sujet de conversation. Pourtant, ce fait brutal existe : le vignoble rhénan est lentement envahi par l'insecte que nous connaissions trop bien autrefois. Les remèdes employés par nous seront les remèdes employés par eux. Les viticulteurs allemands feront comme les viticulteurs français. Il n'y a réellement pas de quoi meurtrir l'amour-propre d'un peuple en suivant l'exemple du voisin. Combien de fois j'ai du « glisser » rapidement sur ce sujet, par simple courtoisie, pour ne pas aller directement à l'encontre des idées du vigneron chez qui j'étais généreusement et amicalement reçu.

Je retrouve dans mes notes, à la date du 3 novembre 1921, un projet d'expérience qui aurait été très intéressant à réaliser.

Le procédé de lutte, contre le phylloxéra en Rhénanie, consiste à arracher les souches atteintes, à désinfecter le sol à l'aide du sulfure de carbone et à renoncer à la culture de la vigne pendant sept ans sur la parcelle ainsi traitée. Ces opérations sont toujours exécutées par les agents de l'Etat prussien, qui seul, en a le monopole.

Après quoi, on replante à l'aide de porte-greffes américains qui sont fournis par les pépiniéristes de l'Etat, qui en prend ensuite le contrôle.

Ceci posé, *ne pourrait-on pas chercher à réduire cette période d'attente*, si longue, en organisant l'expérience suivante :

1° Arracher la vigne phylloxérée avec tous les soins que comporte cette opération, c'est-à-dire extirper le plus possible de racines et brûler les bois.

2° Désinfecter au sulfure de carbone *deux fois en deux ans*.

3° Planter la vigne à l'aide de racinés *américains*, convenables, en ayant soin de ménager tous les dix rangs, par exemple, un rang planté en cépage européen.

4° Au bout d'un an ou deux, greffer les américains (si on ne s'est pas servi de greffés-soudés).

A partir de ce moment que se passera-t-il? Tous les phylloxéra vont-ils délaisser les plants américains pour se porter sur les plants européens ? Ces derniers serviront « d'*Indicatif* », dans le cas où le sol n'aurait pas été suffisamment désinfecté avant la plantation.

Dans le cas où les souches européennes seraient fortement attaquées, ne pourrait-on pas dire que la *reconstitution* d'une parcelle de terrain à l'aide de plants américains favorise le développement du phylloxera, et, comme répercussion l'anéantissement beaucoup plus rapide des vignes avoisinantes plantées encore en cépages européens ?

Nous n'avons pas voulu organiser cette expérience, dans notre petit vignoble de trois hectares, pour une raison purement diplomatique. Les plants américains, dont nous nous serions servis, stérilisés avec soin, et, parconséquent inoffensifs, au point de vue « contagion » auraient facilement pu servir de prétexte *à l'État* allemand..... un roman tendancieux, en sept langues, est si vite composé ! Nous en savons quelque chose !

Ce qu'il y a de certain, c'est que l'année 1921, pourvue d'un été exceptionnellement chaud, donc favorable à la culture de la vigne, l'a été aussi au développement anormal du phylloxéra — en Rhénanie —. De radicicole, l'insecte a pu, extraordinairement, devenir gallicole, forme inconnue ici, permettant ainsi à l'invasion phylloxérique de faire un grand pas. Si l'année 1921 est agréablement représentée dans les « musées » des vignerons rhénans, par quelques excellentes bouteilles, les ceps de vigne rhénans ont

# PORTE-GREFFES ESSAYES DANS LE VIGNOBLE DE " STEINBERG "

| Terroir | Superficie | Année de la plantation | Nombre de ceps | Noms des porte-greffes | Nombre de ceps repris | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | *Riesling sur :* | | |
| 1. Steinberg-Rosengarten 46/47 .. | 0.0718 | 1899 | 300 | — Jork Madeira | 214 | |
| | | | 280 | — Riparia Portalis-Geisenheim | 231 | |
| | | | 224 | — Rip. sauvage | 159 | |
| | | | 182 | — Rip. × Rupestris | 139 | |
| | | | 158 | — Rip. baron Périer (Pulliat) | 126 | |
| | | | 104 | — Rip. des Paillères | 87 | |
| | | | 84 | — Solonis | 67 | |
| | | | 48 | Rip splendens | 40 | |
| | | | 18 | — Rup. Rossitz | 14 | |
| | | | 64 | — Rip. Portalis Geisenheim d'Engers | 60 | |
| | | | 1462 | | 1137 | |
| | | | | *Riesling sur :* | | |
| 2. Kléin-Steinberg 82 | 0.0984 | 1901 | 460 | — Riparia splendens | 360 | Ne doivent plus être essayés. |
| | | | 72 | — Rupestris métallique | 62 | |
| | | | 549 | — Rip Geisenheim | 373 | |
| | | | 520 | — Rip. Gloire de Montpellier | 348 | |
| | | | 139 | — Rip. × Rup. | 112 | |
| | | | 228 | — Rip. baron Périer (Pulliat) | 187 | |
| | | | 1968 | | 1442 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3. Steinforte 13 | 0.0871 | 1902 | 140 | — Rip. × Rup. (mélange) | 96 | Ne doivent plus être essayés |
| | | | 362 | — Rip. × Rup , variété *a* | 195 | |
| | | | 140 | — — — *b* | 148 | |
| | | | 206 | — — — *c* | 128 | |
| | | | 654 | — Rip. × Gutedel (mélange) | 603 | |
| | | | 240 | — Solonis | 227 | |
| | | | 1742 | | 1397 | |
| | | | | *Riesling sur :* | | |
| 4. Pflanzer 63 | 0.1464 | 1906 | 2310 | — Rip. 1 — Geisenheim | 1843 | |
| 5. — 62 | 0.1324 | 1907 | 2808 | — Rip. 1 | 1806 | |
| 6. — 61 | 0.1228 | 1908 | 2523 | — Gloire de Montpellier | 1517 | |
| 7. — 60 | 0.1175 | 1909 | 2838 | — — — | 1517 | |
| 8. — 59 | 0.1358 | 1910 | 1910 | Moselle et Riesling du Rhin sur : Rip. × Rup. 101-14 M. G. | 1744 | |
| 9. — 58 | 0.1328 | 1911 | 3003 | — — — | 2255 | |
| 10. Steinforte 14 | 0.1451 | 1912 | 3114 | *Riesling* sur Mourvèdre-Rup. 1202 | 1868 | |
| 11. Langezeilen 26 | 0.1792 | 1913 | 2108 | — — — | 2102 | |
| 12. Neuweg 3 | 0.3195 | 1922 | 3278 | — Rip. × Rup. 101-14 | 2700 | |
| — 4 | 0.2860 | 1922 | 720 | — Mourvèdre-Rup. 1202 | 1100 | |
| | | | 675 | — — — | | |
| | | | 1357 | — Berlandieri × Rip. 34 E. M. | 1100 | |
| 13. Hahnenschritt 9 | 0.2727 | 1923 | 450 | — Solonis × Rip. 1616 C. | 370 | |
| | | 1923 | 1350 | — Berlandieri × Rip. 420 A.M.G. | 1050 | |
| | | 1923 | 750 | — Aramon × Rup. G. 1 | 530 | |

aussi dû sentir des morsures plus énergiques de la part de l'insecte si redouté. Les avantages et les inconvénients sont parfois guidés par le même facteur.

La lutte menée au moyen des porte-greffes américains est silencieusement mais sérieusement entreprise depuis une vingtaine d'années par des spécialistes allemands d'une haute compétence.

Les noms des porte-greffes essayés dans le vignoble de « Steinberg » sont inscrits au tableau ci-joint :

La Pyrale (Tortrix pilleriana), l'écaille martre, (chelonia caja) et le cigarier (Rhynchites betuleti) sont représentés, quelquefois, par quelques rares individus.

Le mildiou et l'oïdium causent quelques ravages, surtout en année humide et dans les vignobles trop fumés au fumier de ferme. J'ai vu, en 1922, le vignoble de « Sommerberg » (près de Fraùenstein) complètement « grillé » par le mildiou. Il faut avouer aussi, que le Régisseur de ce beau Domaine avait trop « fumé » ses vignes et trop peu « sulfaté ».

Le vignoble de Steinberg reçoit, ordinairement, deux à trois « sulfatages » qui suffisent à enrayer l'invasion. De même, deux à trois « soufrages » pratiqués contre l'oïdium sont suffisants.

Au « Riesling » cépage très fin, et convenablement exposé, revient donc la gloire, bien méritée, du vin produit sur le « Steinberg ».

En 1893, le moût s'est caractérisé, pour la 1re classe, par des densités de : 125 à 210° Oesle avec des acidités de 6 à 7 °/oo, et pour la 2e classe : 99 à 150° Oesle avec des acidités de 6,2 à 6,7 (acidité exprimée pour mille et en acide tartrique).

De nos jours, le vin de « Steinberg » 1893, en bouteilles, est un vin *merveilleux* et *très rare*.

En 1920, nous trouvons d'excellentes tonnes, contenant des vins délicieusement parfumés. Ces produits, assez rares d'ailleurs, proviennent de vendanges tardives ; une période particulièrement belle ayant coïncidé avec la fin des vendanges.

On peut signaler le 1/2 stück n° 62 avec 122° œsle et 14,5 °/oo d'acidité.
(600 litres) n° 37 — 260° — 29 — —
(Trockenbeerenaùslese).

En 1921, la parcelle « Zehnstüch » nous offre, du 5 au 15 novembre, des moûts de 197° Œsle et 13,3 °/oo d'acidité (1re classse).
180° — et 11 — — —
120° / 190° et 11,9/6,8 — — (Rosengarten et Zehnstück).

Dans la parcelle { Steinberg Pflänzer greffé 106°/114° Œ. et 8,2/7 °/oo le 29-10.
— — non greffé 112° — et 8,1 — le 31-10.

La récolte totale du « Steinberg » fut, en 1921, de 65.248 litres de vendange donnant 37.076 litres de moût mis à fermenter.

Nous relevons, au cours des vendanges, de petits lots minutieusement triés, mais extraordinaires, comme densité.

Ainsi par exemple :

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Steinberg | Pflänzer-Zehnstück, le 4 nov., | lot 42 | 150 litres | 200° Œ. | 13,6 °/oo | | Fût n° 64 de Trockenbeeren-aùslese (Vin de paille) |
| | — 6 — | — 47 | 150 — | 197° — | 13,3 | | |
| | — 8 — | — 50 | 160 — | 180° — | 11,7 | | |
| | — 9 — | — 55 | 160 — | 179° — | 11,5 | | |
| | — 10 — | — 59 | 160 — | 184° — | 11,4 | | |
| | Rosengarten 11 — | — 62 | 150 — | 190° — | 11,9 | | |
| | — 13 — | — 67 | 310 — | 180° — | 11,4 | | |
| | | | 1240 litres | | | | |

Ces 1.240 litres de vendange nous donnent, après pressurage et soutirage, un fut n° 64 1re classe, d'une contenance de 600 litres (1/2 stück) de Trockenbeerenaùslese (raisins secs vendangés à part) donnant un « vin de paille » au bouquet, moelleux et alcool délicatement combinés.

Ces lots s'obtiennent en triant les raisins au moment de la cueillette. La vendangeuse met à part les raisins, très sucrés, atteints de pourriture noble (Edelfaùle).

Les raisins sains constituent un second lot, et ceux, encore verts, maculés de terre, pourris ou moisis, un troisième.

Ce dernier lot donne des vins qui vont généralement, soit à la vinaigrerie, soit à la distillerie.

En 1922, nous avons obtenu 121.575 litres de vendange donnant 62.441 litres de moût, mais de 17 à 19 o/oo d'acidité.

En cette année d'abondance, la qualité a beaucoup laissé à désirer. Nous avons constaté aussi que les meilleurs terroirs, donnant aux bonnes années d'excellents produits, fournissaient, en années moyenne ou mauvaise, des vins de qualité inférieure à ceux donnés par les vignobles ordinairement moyens (souvent plantés avec des Sylvaner).

La densité du moût du « Steihberg 1922 », varie entre 60 et 70° Œsle. Notons aussi que ces moûts proviennent du Neùer-Steinberg (nouveau Steinberg), agrandissement peu intéressant, au point de vue qualité, du vieux Steinberg.

Le Neùer-Steinberg (qui n'est pas, lui, « une montagne de pierre ») se trouve au sud, et au bas du « Steinberg », près de la ferme domaniale de Neù-hof (nouvelle ferme). Il est divisé en 10 parcelles de 10 ares environ, chacune, formant le terroir XIII. Le Neùer-Steinberg ne figurent pas sur le croquis ci-joint. Il est séparé du Neù-wey (nouveau chemin), Terroir n° 1, par un simple passage.

En 1923, la diminution de récolte s'est faite sentir dans le vignoble de Steinberg, comme partout ailleurs. Nous avons obtenus 4.685 litres de vendange donnant 2.114 litres de moût. La densité moyenne peut-être représentée par 60° et l'acidité par 17 o/oo, accusant ainsi un liquide peu alcoolique et très acide.

En résumé, le « Steinberg » est susceptible de donner, aux bonnes années, *d'excellents produits*, d'une finesse et d'un moelleux incomparables, c'est d'ailleurs sous cette impression organoleptique rare et si agréable que j'ai écrit le premier chapitre de mon rapide exposé sur les vignobles domaniaux dans les provinces rhénanes. Actuellement, ce même nectar est plus alcoolique (brandich), mais conserve son parfum de rose et de lilas.

Après avoir visité les trois vignobles de Marcobrunnen, d'Hattenheim et de Steinberg, dirigeons-nous vers les caves du vieux cloître d'Eberbach.

Marcel Biron,
**Ingénieur agricole, Professeur de viticulture.**

## BIBLIOGRAPHIE

**Manuel pratique de la destruction des mauvaises herbes par l'acide sulfurique et les solutions chimiques**, par V. Vermorel, président du Comice Agricole du Beaujolais.

Nous engageons tous nos lecteurs à se procurer cette intéressante brochure d'actualité. Prix : 1 fr. 35 franco.

Librairie du Progrès Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

# BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Pendant le mois d'août, il est entré 284.291 hectolitres de vin dans les Entrepôts parisiens, contre 302.173 en juillet. Il en est sorti 293.180 pendant ce même mois d'août, c'est-à-dire à peu près la même quantité que le mois précédent, puisque les expéditions de juillet avaient été de 295.318 hectolitres. Les livraisons des derniers mois oscillant autour de 300.000 hectolitres, le mouvement d'affaires reste donc sans grande variation sur place.

Ce qui varie, ce sont les prix payés pour les ventes de gros à gros ; celles peu nombreuses effectuées au cours de la dernière huitaine l'ont été à des taux encore un peu plus élevés qu'auparavant ; il ne peut du reste en être autrement étant donné la hausse qui s'est fait sentir partout à la propriété. On a traité des vins rouges de 8 à 9° du Midi, de 89 à 95 fr. ; des 9° l'ont été de 95 à 100 fr. ; on a demandé 130 fr. pour des Jacquez 12° pris en Entrepôts.

Des Algérie 11°5 à 12° ont été offerts de 115 à 120 fr. suivant lots et qualités. En vins blancs 9° de provenances diverses, il a fallu payer 100 fr. On a vu réclamer 125 fr. en magasin pour des Touraine rosés faisant 9°8. Tous ces prix, pour l'hecto nu, et sauf ce qui est dit ci-dessus, pour marchandises prises sur gares de Paris.

Il se produit des demandes assez suivies des détaillants, lesquels font quelques provisions dans les maisons qui, ayant encore des vins achetés à de bonnes conditions, n'ont pas encore trop majoré leurs prix. Et puis les vacances se terminent ; on rentre et la consommation parisienne s'en ressent.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle :*

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 14 sept. | Cours du 21 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°.............. | logés | » | » |
| 8 à 9°.............. | | 8°. — 62 | 8°. — 62 |
| 9 à 10°.............. | de | à à | à à |
| 10 à 11°.............. | | 11°. — 75 | 11°. — 75 |
| 11 à .............. | 7 à 7 fr. 25 | » | » |
| Costières .............. | | 7,50 à 7 fr. 75 le d. | 7 fr. 75 le d. |
| Rosé, paillet, gris.... | le degré | » | » |
| Blanc Bourret .......... | | » | » |
| Blanc Picpoul | | » | » |

Récolte 1925 : 7 à 7 fr. 50 le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 15 septemb. | Cours du 22 septemb. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°.............. | 7,50 à 8 fr. 50 | » | » |
| 8 à 9°.............. | le degré | 9°. — 70 | 9°. — 70 |
| 9 à 10°.............. | | à à | à à |
| 10° et au-dessus ..... | | 11°. — 82 | 11°. — 82 |
| Rosé.. .............. | | » | » |
| Blanc .............. | | 8,25 à 8 fr. 75 le d. | 8,25 à 8 fr. 50 le d. |

Récolte 1925 : vins blancs pas d'affaires ; vins rouges, sous marc, de 6,50 (1) à 7 fr. le degré ; sur souches, logés de 7,25 à 7 fr. 75. Nu, pris à la propriété, selon degré, qualité, conditions et situation de la cave.

---

(1) Nous ne connaissons aucune vente à ce prix. (*Note de la Rédaction*).

Notons les ventes suivantes en vins de 1925 : Cave Chat. B., près Montpellier (très bon vin) 2500 hectos, traité à 80 fr. l'hecto par une maison de la Côte-d'Or ; Cave le Po, près le Crès, 4.000 hectos, 8 fr. le degré, traité par une Maison de St-Etienne ; Cave Ch..., à Lansargues, 4.000 hectos, vieux-nouveaux, 7 fr. 50 le degré ; Cave le Mas de G..., près Lunel, 6.000 hectos, 7 fr. 75 le degré, traité par une Maison de l'Est ; Cave, un lot, des Sal. du Mid. (rosé), 10 à 13.000 hectos, à 8 fr. le degré. Le calme n'exclut donc pas les transactions, car il se traite des affaires.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 16 septembre 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 70 à 82 fr. l'hecto ; rosé, le degré, « à » fr. »» ; blanc, 8,25 à 8 fr. 75 le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Vins rosé, blans, Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

On signale qu'une seule maison du dehors a acheté plus de 50.000 hectos logés à 7 fr. 50 le degré.

On offre 8 fr. le degré pour les rosés et en vins blancs, la cave J., commune d'Agde, a été traitée 8 fr. le degré en moût.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 11 sept. | Cours du 18 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 64 | 8°. — 69 | 9°. — 69 |
| 9 à 10° | à | à à | à à |
| 10 à 12° | 85 | 10. — 80 | 11°. — 80 |
| Vins rosés | » | » | » |
| Vins blancs | » | 8 à 9 fr. le d. | 8 à 9 fr. le d. |

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus selon couleur et qualité.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 septembre. — Vins rouges, de 10 à 13 degrés, de 78 à 95 fr.; de 11 à 12 degrés, de »» à »» fr.; de 12 à 13 degrés, de »» à »» fr.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 19 septembre :

Vins rouges, de 8 degrés, »» fr.; 9 à 11 degrés, de 68 à 80 francs.

Récolte 1925, sous marc, 7 fr. le degré ; logé 7 fr. 50 le degré.

Vins rosés, pas d'affaires.

Bourret et Picpoul : pas d'affaires.

Clairette : vin blanc nouveau, 9 fr. trait de fouloir, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant.

**AUDE. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 10 sept. | Cours du 17 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | 8 francs | » | » |
| 8 à 9° | à | 8 à 9°. — » » | 8 à 9°. — » » |
| 9 à 10° | 8 fr. 50 | 9 à 10°. — 70 à 75 | 9 à 10°. — 70 à 75 |
| 10 à 11° | le | 10 à 11°. — 75 à 80 | 10 à 11°. — 75 à 80 |
| 11 et au-dessus | degré | 11 à 12°. — 80 à 87 | 11 à 12°. — 80 à 87 |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 16 septembre 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 70 à 84 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 70 à 92 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 75 à 92 fr.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant quantité, situation et conditions, et avec appellation d'origine, Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 12 sept. | Cours du 19 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°........... | 8 francs | » | » |
| 8 à 9°........... | à | » | » |
| 9 à 10°........... | 8 fr. 50 | 68 à 72 | 68 à 72 |
| 10 à 11°........... | le | 72 à 78 | 72 à 78 |
| 11 à 12°........... | degré | 78 à 84 | 78 à 84 |
| 12 à 13°........... | | 84 à 90 | 84 à 90 |

Vins nouveaux, 7 à 7 fr. 50 le degré, suivant degré et conditions de logement.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 16 septembre.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, sans affaire ; de 9 à 10 degrés, de 68 à 74 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 74 à 80 fr. ; rosé de » fr. à « fr. »» le degré ; blanc de » fr. »» le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 88 à 98 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAR. — **Brignoles.** — 21 septembre 1925. — Il y a une certaine activité dans la région et les vins nouveaux se traitent sur les bases suivantes :

7 fr. à 7 fr. 25, retiraison sous-marc, et 7 fr. 50 à 7 fr. 75 avec logement de 3 mois environ.

On escompte une récolte assez bonne comme moyenne dans son ensemble, avec parfaite qualité, le Var ayant relativement peu souffert des maladies cryptogamiques. — A. GAUTHIER.

VAUCLUSE. — **Valréas.** Marché du 16 sept. — Vins rouges, 7,75 à 8 fr. ; vins blancs, 8.25 à 8 fr. 50 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

LOIRET. — **Orléans.** — 12 septembre.— Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, pas d'affaires ; vin blanc de Sologne, récolte 1924, la pièce nue, de 228 à 250 fr.; de Blois, 228 fr.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 12 septembre 1925 :

Vin rouge :

Toutes les qualités réunies 1924, le degré, 7.25 à 7 fr. 75. 1925, 6 à 7.25.

Vins blancs :

Vins rosés, 1924, 6.75 à 7 fr. 25 le degré.

Vins blancs 1924, le degré, 7 fr. à 7.75.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris.** — Halles centrales : raisins d'Algérie, 100 kilogs néant ; du Midi : blancs 100 kgs, 120 à 130 fr.; noir, 130 à 180 fr.; œillade 180 à 240 fr.; muscat le kil. 31/5 ; chasselas d'Espagne, muscat, le kil. 3/4.

**Avignon.** — Raisins clairettes 110 à 120 fr.; gros verts, 110 à 145 fr.; olivettes 125 à 130 ; œillades 125 à 130 ; raisins de vendange, 40 à 55 fr. le tout aux 100 kilos.

ALCOOLS

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 750 fr. les 100°; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 850 à 860 fr.; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 350 à 360 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

**Béziers.** — Pas d'affaires.

**Narbonne.**— 3/6 de vin, 86°, 7 fr. 50 le degré ; 3/6 marc 86° 7 fr. 30 le degré. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Perpignan.** — Alcool non rectifié, 7 fr. 60 le degré.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 650 à 660 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 350 à 360 fr.

TARTRES

**Montpellier.** — Crême de tartre, 495 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 3,10 le degré ; 65 olo, 3,15 ; 70 olo, 3,20 ; 75 olo, 3,25 ; 80 o[o, 3,30 le degré.

Tartres.— Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 3,50 le degré ; 55 olo, 3,60 ; 60 olo, 3,70 ; 65 olo, 3,80 ; 70 olo, 3,90 le degré.

Crême de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 690 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 660 les 100 kilos ; 98 olo, 710 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 960 fr. les 100 kilos ; livrable, »»» fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 22 septembre 1925.

| | septembre | octobre | 4 de novembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé.......... | 128,50, 128,25 P. | 125,75 P. | 125 P. |
| Seigle....... | 102 N. | 101 V. | 100 N. |
| Avoine noire. | 95,50 à 96,50 | 94 à 94,75 | 95 A. |
| Avoine....... | 95 N. | 92 N. | 91 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés dur n° 2............ | 162 5/8 | 95 44 | 127 26 | — 1 04 |
| Maïs disp................ | 105 7/8 | 71 58 | 89 48 | — 2 55 |

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 162 5/8 c. (127 fr. 26 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 143 5/8 cents (112 fr. 40).

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 128 à 133 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 128 à 135 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 226 à 231 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, 228 à 233 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

---

*Le Gérant :* G. Fournera.

---

Montpellier. – Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 13 au Samedi 19 septembre 1925*

| | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | TEMPÉRATURE 1924 maxima | TEMPÉRATURE 1924 minima | PLUIE 1925 mill. | PLUIE 1924 mill. | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | TEMPÉRATURE 1924 maxima | TEMPÉRATURE 1924 minima | PLUIE 1925 mill. | PLUIE 1924 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Nantes** | | | | | | **Châlons-sur-Marne** | | | | | |
| Dimanche | 17 | 4 | 26 | 13 | 0.2 | 7 | » | » | » | » | » | » |
| Lundi | » | 5 | » | 7 | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Mardi | 19 | 6 | » | 8 | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Mercredi | 21 | 9 | 22 | 15 | » | 0.2 | » | » | » | » | » | » |
| Jeudi | 22 | 12 | 25 | 10 | 1 | 0.1 | » | » | » | » | » | » |
| Vendredi | » | » | 28 | 9 | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Total | 1611 | 765 | 1859 | 922 | 80.5 | 131.6 | » | » | 1000.4 | 498.6 | » | 112.2 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche | » | » | » | » | » | » | » | » | 23 | 11 | » | » |
| Lundi | » | » | » | » | » | » | » | 4 | 23 | 10 | 5 | » |
| Mardi | » | » | » | » | » | » | » | » | 19 | 5 | » | » |
| Mercredi | » | » | » | » | » | » | » | 7 | 21 | 8 | » | » |
| Jeudi | » | » | » | » | » | » | » | 11 | 23 | 10 | 1 | » |
| Vendredi | » | » | » | » | » | » | » | » | 30 | 11 | » | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Total | 27 | » | 856 | 484 | 22.1 | 197.6 | 425 | 762 | 1674 | 963 | 123 | 162.1 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche | 14 | 7 | 27 | 14 | 1.0 | » | 16 | 6 | 25 | 9 | 1 | » |
| Lundi | » | —1 | » | 13 | » | 0.3 | 17 | 5 | 21 | 14 | » | 17 |
| Mardi | 16 | » | 20 | 2 | » | » | 19 | 2 | 20 | 5 | » | » |
| Mercredi | 20 | » | 22 | 5 | » | » | 21 | 4 | 21 | 7 | » | » |
| Jeudi | 26 | » | 24 | 11 | » | » | 22 | 15 | 24 | 8 | 17 | » |
| Vendredi | » | » | 28 | 11 | » | » | » | » | 28 | 10 | » | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Total | 1362 | 604 | 1915 | 862 | 91.1 | 132.7 | 1893 | 957 | 1994 | 1077 | 216.2 | 209.1 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche | 21 | 2 | 28 | 15 | » | » | 18 | 12 | 25 | 14 | » | » |
| Lundi | » | 4 | 20 | 7 | » | » | » | 6 | 27 | 16 | » | 5 |
| Mardi | 22 | 6 | 24 | 6 | » | 5 | 13 | 9 | 26 | 13 | 3 | » |
| Mercredi | 25 | 13 | 24 | 6 | » | » | 23 | 9 | 25 | 9 | » | » |
| Jeudi | 26 | 15 | 27 | 9 | » | » | 33 | 13 | 26 | 12 | » | » |
| Vendredi | » | » | 28 | 11 | » | » | » | » | 28 | 11 | » | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Total | 1502 | 835 | 2076 | 971 | 68.9 | 153.2 | 1443 | 1035 | 2208 | 1233 | 157.4 | 27.1 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche | 19 | 6 | 28 | 18 | 1 | » | 21.7 | 8.9 | 22.1 | 15.6 | » | 1.7 |
| Lundi | 21 | 2 | » | » | » | » | 23.0 | 6.9 | 27.7 | 14.9 | » | » |
| Mardi | 24 | 4 | 26 | 15 | » | » | 21.6 | 9.9 | 27.1 | 10.3 | » | » |
| Mercredi | 24 | 15 | 26 | 9 | » | | 19.9 | 12.1 | 29.0 | 8.9 | 0.3 | » |
| Jeudi | 27 | » | 31 | 11 | » | » | 22.0 | 12.7 | 27.4 | 9.3 | » | » |
| Vendredi | » | » | 33 | 14 | » | » | 29.7 | 12.0 | 26.4 | 9.0 | 0.2 | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » | 21.2 | » | 22.4 | 17.0 | 1.3 | » |
| Total | 1842 | 993 | 2254 | 1180 | 179 | 159.2 | 2452.7 | 1317.9 | 2473.7 | 1359.8 | 64.2 | 142.4 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche | 22 | 12 | 25 | 14 | » | » | » | » | 35 | 21 | » | » |
| Lundi | 21 | 11 | 26 | 17 | » | 2 | » | » | 26 | 22 | » | » |
| Mardi | 24 | 9 | 26 | 16 | » | » | 22 | » | 31 | 22 | 9 | » |
| Mercredi | 22 | 14 | 26 | 13 | » | » | 23 | 17 | 26 | 22 | » | » |
| Jeudi | » | 14 | 27 | 14 | » | » | » | 18 | 27 | 22 | » | » |
| Vendredi | » | » | 26 | 15 | » | » | » | » | 26 | 20 | » | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Total | 1818 | 1218 | 2282 | 1386 | 28.9 | 117.7 | 1211 | 1009 | 2399 | 1688 | 10 | 1 |

**Observations. — Eté**